

MARQUIS DE TERME

• CUVÉE 1762 •

A O C M A R G A U X

Millésime 2020

L'histoire du Château Marquis de Terme commence en 1762, lorsque Mademoiselle Ledoulx d'Emplet apporte en dot le domaine à François de Peguilhan, le Marquis de Terme. La propriété appartient depuis 1935 à la famille Sénécloze. La cuvée 1762 est l'expression de cette intemporalité. Elle est pensée pour être la représentation de la personnalité et de la typicité de notre terroir. Les 26 parcelles du vignoble rentrent dans la composition de la cuvée.



Terroir

40 ha de graves profondes typiques de Margaux, localement plus argileuses en profondeur, installées sur 3 grandes unités de terroir :
- Les peyrosols (graviers et cailloux)
- Les luvisols (sols épais de sable et de grave avec des particules d'argile)
- Les Podzolsols (sols lessivés participant à la complexité de nos vins)
Age moyen des vignes : 35 ans

Assemblage

65% cabernet sauvignon - 31% merlot - 4% petit verdot

Vendanges

Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne et au chai.

Merlot : du 15 septembre au 22 septembre

Cabernet sauvignon : du 23 septembre au 2 octobre

Petit verdot : 22 et 23 septembre

Viticulture

Gestion parcellaire des sols et du vignoble. Lutte raisonnée et respect des équilibres écologiques. 100 % des produits utilisés sont homologués en agriculture biologique ou bio-contrôle. Certification HVE 3.

Vinification

Vinification parcellaire en cuves béton, bois et inox thermo-régulées remplies par gravité sans pompage. Macérations pré-fermentaires à froid, fermentation alcoolique sous levures naturelles, pratique du pigeage, vinification sans sulfites.

Elevage

12 mois en barriques de chêne français et cuve béton

Bouchage

Bouchon DIAM, garanti sans goût de bouchon

Mise en bouteille

Juin 2021

Le millésime 2020

Ce millésime 2020 est un millésime de contraste climatique. La température douce de l'hiver a permis un débourrement précoce de la vigne. Les alternances de pluies au printemps et la sécheresse au cours de l'été ont ancré le millésime 2020 dans sa typicité. Un mois de septembre chaud et magnifique nous a donné la belle maturité pour élaborer un grand millésime à l'assemblage classique.

Dégustation

La cuvée 1762 est d'une couleur profonde aux reflets violette. Bouquet riche, aux notes florales, de mûre, chocolat noir, orange amère et de réglisse. La bouche est pleine, ronde et crémeuse. On retrouve les saveurs de petits fruits noirs sur une finale de moka.

Commentaires de dégustation :

.....

.....